



**University of
Zurich^{UZH}**

**Zurich Open Repository and
Archive**

University of Zurich
University Library
Strickhofstrasse 39
CH-8057 Zurich
www.zora.uzh.ch

Year: 2018

Gottfried Kellers Kartoffelstock: wie Pankraz das Schmollen verlernt

Keller, Hildegard Elisabeth ; Burkard, Christof

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich

ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-169645>

Journal Article

Published Version

Originally published at:

Keller, Hildegard Elisabeth; Burkard, Christof (2018). Gottfried Kellers Kartoffelstock: wie Pankraz das Schmollen verlernt. *Literarischer Monat*, (34):45.

Kolumne: Die Maulhelden

Ausgabe 34 - Oktober 2018



Gottfried Kellers Kartoffelstock

Wie Pankraz das Schmollen verlernt.

von Hildegard Elisabeth Keller und Christof Burkard

In Zürichs engen Gassen begegnet man Gottfried Keller auf Schritt und Tritt. Vieles von ihm ist noch unverändert da, auch wenn er persönlich das wohl bestreiten würde. In Kellers Werk sorgt das Kleinräumige für Nöte. Wie sich der eine am andern reibt, führen «Die Leute von Seldwyla» mit bisweilen tödlichem Ernst vor Augen. Dass es dabei auch Einsicht, ja sogar eine Art Heilung geben kann, zeigt Pankraz, der einmal ein «Schmoller» gewesen war.

Die 1856 veröffentlichte erste «Seldwyla»-Novelle bildet eine Familienkonstellation ab, die Keller nur zu gut kannte: eine Witwe mit Sohn und Tochter. Mittags gab es Püree von Kartoffeln aus dem eigenen kleinen Acker: «Diesen Kartoffelbrei assen sie alle zusammen aus der Schüssel mit ihren Blechlöffeln, indem jeder vor sich eine Vertiefung in das feste Kartoffelgebirge hineingrub.» Die darübergegossene Butter oder Milch wurde zum Zankapfel: Während der Bruder, Pankraz, scharfe Grenzen um seinen Anteil zog, grub die «harmlose» Schwester «künstliche Stollen und Abzugsgräben», um die «wohlschmeckenden Bächlein» des Bruders anzuzapfen.

Noch mehr als die Butter im Teller staute sich in Pankraz die Wut auf die Welt. Eines Tages hielt er es nicht mehr aus, ging in die Fremde und machte wie viele Schweizer Karriere als Söldner. Jahre später kehrte er als neuer Mensch heim (das Schmollen hatte ihm die wundersame Begegnung mit einem Löwen ausgetrieben, dessen Fell Pankraz fortan stets bei sich trug). Der Heimkehrer verköstigte Mutter und Schwester mit Delikatessen, die dem neu errungenen

Stand gemäss waren, aber als er die Geschichte seiner Läuterung erzählte, schiefen die beiden vom ungewohnt reichhaltigen Essen ermattet ein. Nur der Leser hört seinen Weg.

Zeithistorisch ist der Zank am Mittagstisch in die mit der industriellen Revolution fast schlagartig einsetzende Hochkonjunktur des Kartoffelanbaus eingebunden. Kartoffeleesser waren die ärmeren 70 Prozent der Gesellschaft. Als Keller seine Novelle schrieb, wütete infolge der Kartoffelkrankheit die grosse Hungersnot, die nicht nur in Irland zahllosen Menschen das Leben kostete. Kellers hartumkämpfter Kartoffelstockberg ist ein unübertreffliches Symbol für den aufkommenden Verteilungskampf um das gesellschaftliche Fortkommen.

In der Schweiz ist beim Servieren des Kartoffelbreis noch heute eine Frage unumgänglich: «Mit oder ohne Seeli?» Wer «mit» antwortet, bekommt mit dem Schöpflöffel eine Delle in den Kartoffelstock, in die dann heisse Butter oder Bratensauce gegossen wird. Ist dieses heimliche Nationalgericht nicht auch ein schönes Abbild des Landes – gebirgig, etwas verstockt und ohne Seen und Flüsse einfach nicht dasselbe?

Kellers Kartoffelstock mit Goldstück

Kartoffelstock, wie Kartoffelpüree in der Schweiz heisst, weckt Kindheitserinnerungen. Es ist ein Urbrei, der zu Tellergebirgen geformt und durchlöchert werden konnte, bis er kalt war. Unser Rezept besteht aus dem radikalen Kartoffelanteil und dem Goldanteil der Kindheit. Der kleine Junge im «Grünen Heinrich», in dem wir auch ein wenig Keller vermuten dürfen, schaute Gott im gleissenden Gold des Kirchturmhahns auf dem Nadeltürmchen der Predigerkirche, der erwachsene Keller räumte dann in seinen Heidelberger Jahren mit Gott auf.

Der radikale Anteil: Kartoffelstock

1 Kilo mehlig kochende Kartoffeln (z.B. Bintje) ungeschält und ohne Salz weichkochen. Wasser abschütten und Restfeuchtigkeit verdampfen lassen, noch

heiss schälen und durch ein Passevite treiben.

2 dl Milch auf 80 Grad erhitzen und dazugiessen.

250 Gramm Butter mit einem gestrichenen Teelöffel Salz unterrühren.

Vor dem Servieren mit einem Schwingbesen von Hand luftig aufschlagen und abschmecken.

Der Goldanteil: pochiertes Ei

Pro Person ein grosses Bio-Ei in eine Espressotasse schlagen, in leicht köchelndes Wasser (mit einem Schuss Essig) gleiten lassen und das Eiweiss zum Eigelb hintreiben, nach 4 Minuten mit einem Teesieb aus dem Wasser heben.

Wie serviert man den Kartoffelberg mit Goldstück, ohne aufs Seeli zu verzichten? Unser Serviervorschlag: Kartoffelstock auf den Teller setzen, das pochierte Ei in einer Kuhle versenken und heisse Butter mit Trüffel- und/oder Parmesanspänen darüber – für das Auge glatte Petersilie dazudrapieren.

Hildegard Elisabeth Keller

ist Literaturwissenschaftlerin. Sie lehrt Deutsche Literatur an der Universität Zürich und an der Indiana University Bloomington (USA), ist festes Mitglied im Kritikerteam des «Literaturclubs» (SRF) und seit 2009 Jurorin an den Tagen der deutschsprachigen Literatur in Klagenfurt.

[Alles von Hildegard Elisabeth Keller lesen](#)

Christof Burkard

ist Jurist und Mediator. Er malt und kocht sich durch die Weltgeschichte.

[Alles von Christof Burkard lesen](#)